

# Champagne Grande Réserve Grand Cru

## Wein | expertise

Champagne André Roger  
Champagne (A.O.C.)

### Geschmack |

Der Champagner präsentiert sich im Glas mit feiner Perlage. Aromatisches Bukett mit Noten von kandierten Früchten und Aprikosen, mit Zucker gebrannte Mandeln und leichte Anklänge von Pfeffer, Anis und Pralinen. Am Gaumen lang anhaltend, im Abgang würzige Noten. Perfekt als stilvoller Aperitif oder als Begleiter zu hellem Fisch- und Geflügelgerichten.

### Rebsorten |

Chardonnay (20%)  
Pinot Noir (80%)

### Fassreife |

15-16 Monate im großen Holzfass auf der Hefe

### Analysedaten |

Alkohol: 12,00% | Säure: 7,10 g/l |  
Restzucker: 14,00 g/l

### Passt zu ... |

als Aperitif  
Fisch: Hell/weiß  
Geflügel: Hähnchen, Pute

